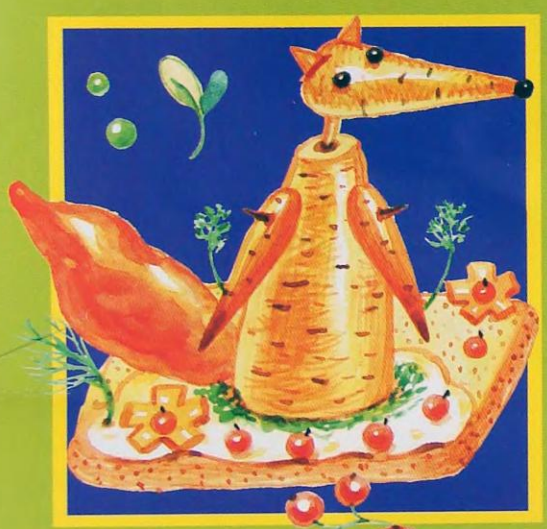
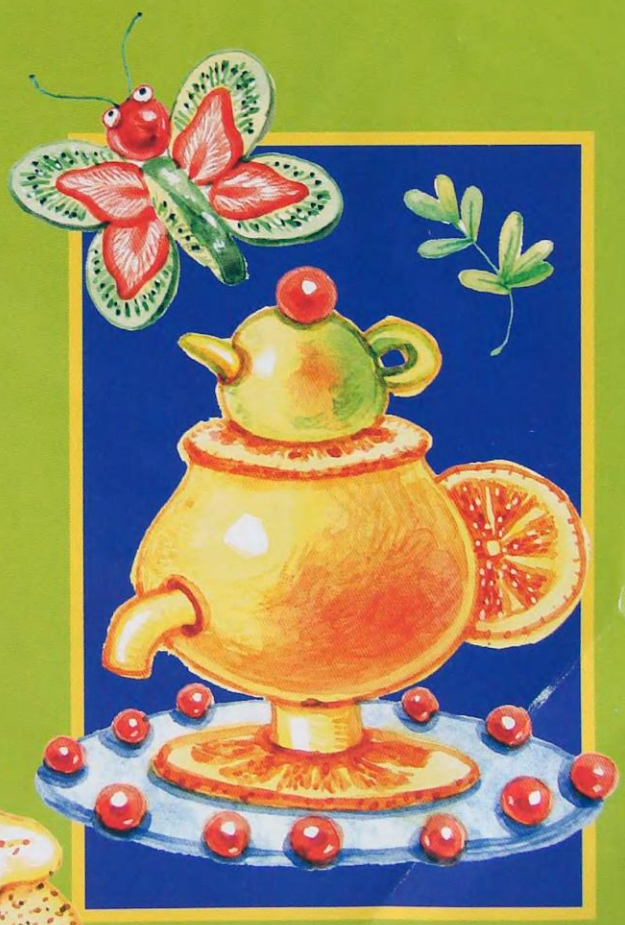
МАСТЕРИЛКА

Детское художественное творчество

СКАЗКА на ЗАВТРАК

Шипунова Вера





ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ «КАРАПУЗ»

ДЕТСКАЯ КУЛИНАРИЯ

ЧТО НАМ ПРИГОДИТСЯ?

Художник
Татьяна Корчемкина

СКАЗКА НА ЗАВТРАК

Примитивной формой искусства скульптуры, или гравирования по поверхности всяческих растений, является *кулинарный карвинг*.

Карвинг – англ. curving (от curve, что означает резать) – «резная работа», «резной орнамент». Карвинг в кулинарии – это фигурная резка по овощам и фруктам, которую сейчас широко используют повара самых разных ресторанов. Искусство вырезания из овощей и фруктов возникло много столетий назад в Юго-Восточной Азии как необходимое средство украшения растительного стола.

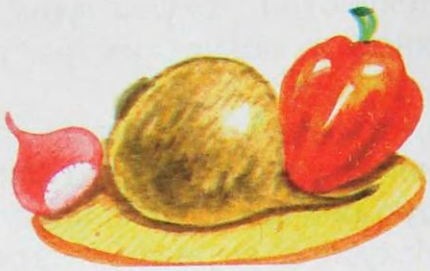
Схожи между собой техники мастеров Китая и Японии – там принято вырезать всяческие иероглифы, изображения людей и животных с использованием трафаретов и выемок. Это могут быть традиционные рисунки с драконами, поздравительные надписи и боевые сцены. А вот тайские мастера предпочитают вырезать из фруктов и овощей разнообразные цветочные композиции. Некоторые крупные отели в Таиланде даже организуют для европейских туристов краткие платные курсы. В Европе интерес к карвингу возник сравнительно недавно, благодаря моде на восточную кухню. Население исторической Европы, имевшее достаточное количество самых разнообразных и полноценных исходных продуктов (домашние животные, дичь, морепродукты, зерновые) в излишнем украшении блюд не нуждалось. Здесь даже на столах королей в первую очередь были важны вкус и насыщаемость блюд.

Пусть вас не смущает мысль, что высокие кулинарные технологии или создание скульптурных шедевров доступны только специалистам. Ведь самые известные мастера своего дела тоже были когда-то детьми. Дорогу осилит идущий!

Приготовим на завтрак сказочные скульптуры из овощей или фруктов!

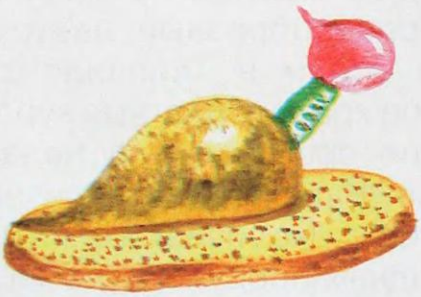
репка или редька, редис, морковь, зелень петрушки и укропа, перец болгарский разного цвета, хлеб, зубочистки

ПЕТУШОК-ЗОЛОТОЙ ГРЕБЕШОК

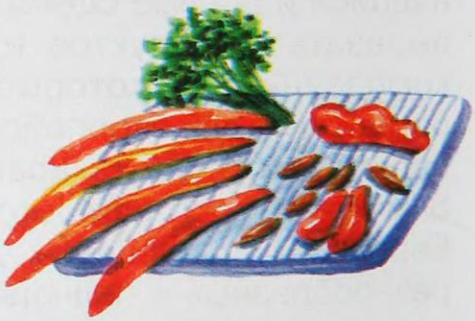


1 готовим овощи для петушка: репку или редьку для туловища, редис для головы и сладкий перец для хвоста

2 срезаем часть овоща (репки или редьки), чтобы наш петушок «сидел» на кусочке хлеба



3 делаем надрез и вставляем шею из моркови или кусочка репы

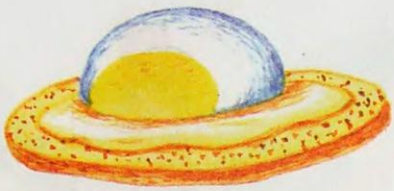


4 разрезаем перец на «перья» для хвоста, вырезаем гребешок

5 оформляем красивого, нарядного петушка, в разрезы вставляем крылья и хвост

яйцо вареное или крупная редиска, небольшой свежий огурец, перец болгарский, перец чёрный (горошины), хлеб, плавленый сыр, оливки

СНЕСЛА КУРОЧКА ЯИЧКО



1 готовим туловище для курочки – на яйце или крупной редиске делаем срез для устойчивости

2 готовим овощи для деталей, огурец нарезаем длинными ломтиками для хвоста и крыльев

3 на «туловище» курочки делаем прорезь и вставляем хвостик в виде веера из огуречных полосок

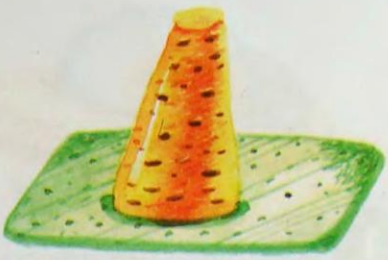
4 голову из крупной маслины (редиски или оливки) прикрепляем к туловищу с помощью зубочистки, вставляем крылья в разрезы

5 в гнездышко из кусочка хлеба с маслом укладываем перепелиное яйцо, смазанное растопленным сливочным маслом и посыпанное шафраном, – не простое, а золотое (или яичный желток)

морковь разного размера, (вареная или свежая), сыр плавленый, перец сладкий болгарский красного цвета, хлеб, перец чёрный

ЛИСА ПАТРИКЕЕВНА

1 приготовим овощи: морковь разного размера для туловища, головы и лапок лисы, перец красного цвета для хвоста



2 поставим морковку-туловище на хлеб, смазанный плавленым сыром, и вдавим для устойчивости

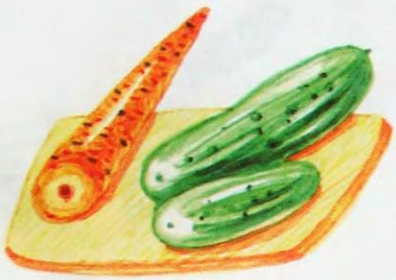
3 сверху туловища прикрепим зубочисткой голову из мелкой морковки

4 туловище проткнём зубочисткой насквозь и «насадим» морковки-руки, чтобы они двигались

5 оформляем лису: прикрепляем глазки и нос из горошин чёрного перца, приставляем хвост из сладкого перца оранжевого цвета, украшаем «полянку»

огурцы свежие разного размера, морковь, перец чёрный, лук зелёный и белый репчатый, зелень, хлеб, сыр плавленый

КОЗА-ДЕРЕЗА



1 подберем овощи: огурцы разного размера для туловища и головы, морковь для мелких частей (ушей)

2 на большом огурце срезаем часть (это животик) и размещаем туловище козы на кусочке хлеба

3 приготовим зелень для оформления скульптуры, из зелёных перьев лука сделаем рога

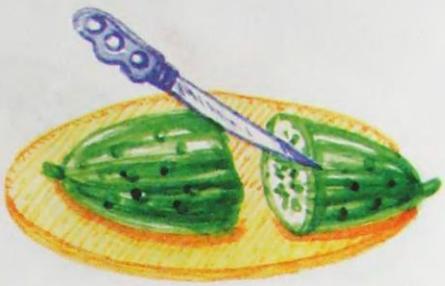
4 на маленьком огурчике сделаем надрез (открытый рот) и зубочисткой прикрепим голову к туловищу

5 оформим козу и зелёную лужайку, на которой она пасётся

свежий огурец, редис, маслины, сладкий перец жёлтого цвета, хлеб, сметана, морковь, зелень, трубочка для коктейля

ЦАРЕВНА ЛЯГУШКА

1 свежий огурец и редиску натрем на терке, добавим сметану и зелень, намажем смесь на ломтик ржаного хлеба



2 огурчик разрежем пополам, из одной половинки получится – туловище, из другой – лапки

3 поставим туловище на бутерброд, сделаем разрезы и вставим глаза из кружочков редиса, надрежем большой рот

4 из желтого или оранжевого перца сделаем корону лягушки

5 рядом с лягушкой выкладываем кувшинку, в лапки даем стрелу с наконечником из моркови и оперением из зелени

яблоко печеное или свежее (или любой другой фрукт), банан, плод киви, хлеб, творожок, сметана или мед, ягоды, зелень

КИКИМОРА БОЛОТНАЯ

1 приготовим фрукты для головы Кикиморы – печёное яблоко (или другой фрукт) и банан

2 отрезаем кончик банана для носа, кружки банана и киви для глаз и ушей, оставшуюся часть плодов разминаем, добавляем творожок или мед

3 наносим сладкую смесь на кусочек батон – это болото, помещаем в болото голову Кикиморы из печёного яблока, Кикимора будет выглядывать из сладкого болота

4 с помощью зубочистки или сладкой соломки прикрепляем нос из кончика банана и глаза из кружков банана и киви

5 из кусочков фруктов сооружаем прическу болотной Кикиморы, втыкаем в болото веточки зелени

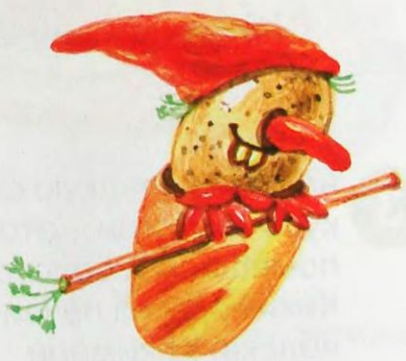
горбушка батона, вареный картофель, помидор, редис, яйцо, маслины, морковь, зелень, сыр, горошины черного перца

БАБА ЯГА

1 из горбушки батона аккуратно вынимаем мякиш и делаем ступу, в которой так любит летать лесная колдунья Баба Яга

2 наполняем ступу тертым вареным яйцом, с зеленью и сыром, сверху помещаем вареный картофель – это голова Бабы Яги

3 готовим овощи – морковь для носа, перец для платка, зелень для волос



4 вставляем нос-морковку, надеваем на голову колпачок из перца или платок из помидора, в руки вставляем помело из трубочки для коктейля; из сыра и зелёного горошка делаем глаза, из зелени – косматые волосы и метлу

ИЗБУШКА НА КУРЬИХ НОЖКАХ

1 яйцо сварим, листья щавеля промоем, обсушим и часть измельчим

2 для оформления избушки приготовим морковь, хлебные палочки и зелень

3 яйцо натрем на мелкой терке, перемешаем с нарезанным щавелем и укропом, добавим по вкусу соль и эту смесь горкой выложим на слегка поджаренный хлеб

4 поставим на смесь прямоугольный кусочек сыра, сверху выложим крышу из целых листиков щавеля и хлебных палочек

5 курьи ножки сделаем из кусочков и вареной моркови, на полянку поместим мухоморы из яиц с помидорными шляпками и веточки зелени (укроп, петрушку)

маринованные огурцы, морковь, зелень, маслины, хлеб, сыр, горошины черного перца, трубочка для коктейля

КРОКОДИЛ ГЕНА

1 кусочек ржаного хлеба намазываем плавленым сыром

2 готовим овощи для скульптуры

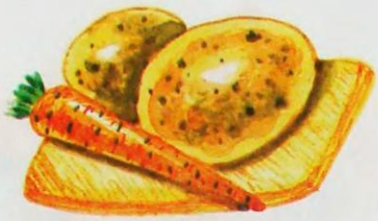
3 на хлеб с сыром ставим туловище крокодила, срез огурца – хвост

4 голову крокодила с открытой пастью делаем из небольшого огурца, лапы – кусочки огурца или моркови

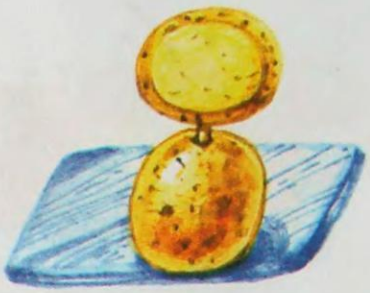
5 шляпу собираем из кружка и кончика морковки, глаза делаем из маслин, черного перца или зеленого горошка, трость – трубочка для коктейля или зубочистка

картофель в мундире разного размера, хлеб, масло или сыр, сосиска, морковь, черный перец, хлеб с маслом или плавленым сыром

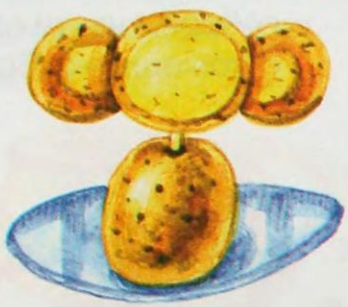
ЧЕБУРАШКА



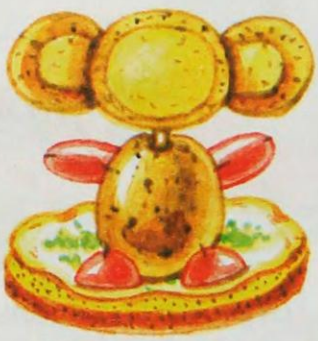
1 выбираем и отвариваем две картофелины разного размера и морковку



2 большая картофелина – это туловище, голова – половинка маленькой картошки



3 соединяем туловище и голову с помощью зубочистки, вторую половинку маленькой картошки делим вдоль пополам – это уши



4 добавляем ручки и ножки из кусочков маленьких сосисок

5 усаживаем Чебурашку на коврик из хлеба с маслом или сыром, оформляем забавную веселую мордочку

САМОВАР

1 хорошенько вымоем и обсушим фрукты, для самовара выберем большую грушу или яблоко

2 срежем у груши верхнюю часть и сделаем из неё ножку, соберём части самовара с помощью зубочистки

3 отрежем несколько кружков лимона или апельсина для оформления самовара

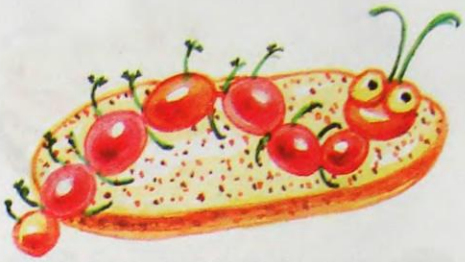
4 один кружок лимона вставим в прорезь – это ручка, другой выложим сверху, носик сделаем из кусочка любого фрукта или трубочки

5 поставим самовар на печенье, сверху поместим чайник из яблока или абрикоса, вокруг разложим ягоды клюквы, смородины, брусники

разные фрукты и ягоды, зубочистки, трубочки для коктейля, печенье, батон, мед, сметана, сливки, зубочистки

МУХА-ЦОКОТУХА И ЕЁ ДРУЗЬЯ

1 готовим разные фрукты и ягоды, рассматриваем и фантазируем – каких насекомых они нам напоминают



2 из винограда или других ягод составляем гусеницу и сороконожку

3 из крепких ягод и фруктов изображаем разных жуков с ножками и усиками из трубочек для коктейля

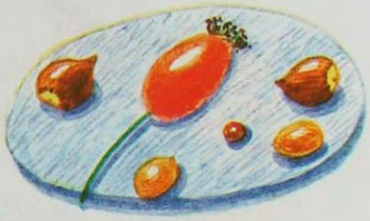
4 из целых фруктов и их частей (кусочков в форме кружков, овалов) составляем бабочек

5 и конечно же не забываем про именинницу – Муху Цокотуху из плодов киви и ягод винограда

любые фрукты, ягоды и орехи, сдобная булка или батон, мед, творожок, ложка чайная, салфетка

МИШКА КОСОЛАПЫЙ

1 кусочек сдобной булки или батона смазываем взбитой смесью творога и меда



3 для оформления мордочки готовим разные ягоды и орехи

2 готовим фрукты для мордочки медвежонка: отрезаем кружок апельсина, яблока, груши или берём кольцо консервированного ананаса

4 выкладываем круги или кольца любого фрукта в виде мордочки медвежонка, добавляем круглые ушки

5 оформляем мордочку: выкладываем нос – шиповник или фундук, глаза из любых ягод или мелких орехов, рисуем улыбку

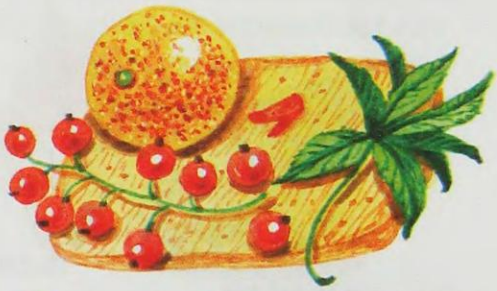
спелая, но обязательно твёрдая груша, крупная клубника, веточка смородины, мята, кожура апельсина или лимона

ЯГОДНАЯ ЖАР-ПТИЦА

1 смазываем ломтик батона густой сметаной или сладким творожком

2 для туловища готовим клубнику, для хвоста – спелую, но твёрдую грушу

3 ставим туловище-клубнику на «сладкую полянку», хвост раскладываем в виде веера из долек груши



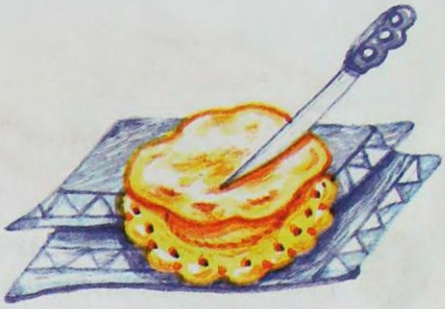
4 очень красивый хвост получится, если добавить к нему гроздья красной и черной смородины и веточки мяты или мелиссы – смело фантазируем!

5 клюв вырезаем из апельсиновой или лимонной кожуры, глазки получатся из любых ягод, хохолок – веточка смородины

соленый крекер или кружки хлеба, редис, огурец, сыр, горошины черного перца, маслины, салфетка

ТРИ ПОРОСЕНКА

1 берем несладкое печенье круглой формы (лучше крекер)



2 каждую печенюшку смазываем плавленым сыром или творогом

3 из огурца и редиса готовим детали – животики, пятачки, ушки, ножки

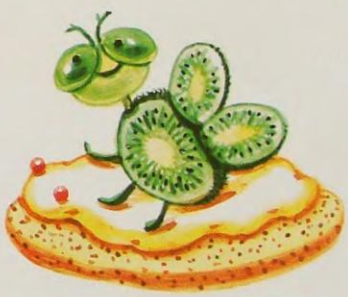
4 выкладываем на печенье фигурки озорных веселых поросят

5 три веселых поросенка крутятся во все стороны – смотрят на нас прямо и боком

Звоните: (495) 918-28-10, 918-29-00, 365-43-80
Приезжайте: ул. Измайловское шоссе, д. 48 А

КУЛИНАРНЫЕ ЗАНЯТИЯ

Дети любят «играть в кухню» и наблюдать, как готовят взрослые. Привлеките вашего ребенка к приготовлению забавных и аппетитных бутербродов. Не ругайте, если он что-нибудь прольет и разобьет или не так нарежет. Проявите великодушие – и очень скоро он научится делать все легко и красиво, а главное – с удовольствием. И для родителей и для ребенка во время таких совместных кулинарных занятий нудная рутина приготовления пищи превращается в увлекательную игру.



А на вашей кухне появляются любимые персонажи сказок и мультфильмов, на летающих тарелках приземляются пришельцы с далеких планет, расцветают чудесные цветы и поют волшебные птицы.

Журнал «Мастерилка» объявляет конкурс «Сказка на завтрак». Победители получат по почте призы. Придумайте свой рецепт изготовления сказочного бутерброда. Сделайте и угостите маму с папой. Если им понравится, пришлите фотографию или рисунок и описание (рецепт) на конкурс в редакцию по адресу:

Издательский Дом «КАРАПУЗ»
Адрес: 105318, Москва, а/я 59. КОНКУРС «МАСТЕРИЛКА»
WWW.karapuz.com E-mail: info@karapuz.com

20-60 236

«Мастерилка» 4-10 лет

Любимый журнал стал ещё БОЛЬШЕ, ЛУЧШЕ, красочнее, полезнее, методичнее, практичнее, симпатичнее, интереснее... Да, да, он действительно подрос: увеличился в объёме, развился и поумнел благодаря новым мыслям, подходам и идеям. Поэтому ему пришлось сменить одёжку – по моде, возрасту и сезону. Итак, улучшенное содержание и современный дизайн. Таким стал наш журнал, а точнее, – практическое пособие для художественного развития ребёнка.

Забавные игрушки, поделки из бумаги и пластилина, коробок, проволоки и верёвочек, – всё это ребёнок сделает своими руками и будет играть, дарить, создавать уют в доме. Давая первые трудовые навыки, журнал развивает фантазию и творческое мышление, трудолюбие, терпение и усидчивость. В настоящее время журнал проходит экспертную оценку в Министерстве образования и науки России. Мы рекомендуем его для занятий с детьми не только в семье, но и в детском саду, школе, изостудии. Содержание журнала охватывает такие разделы образовательных программ, как «Изобразительное искусство», «Художественный труд», «Детский дизайн». Журнал «Мастерилка» с нетерпением ожидают в детских дошкольных учреждениях и семьях, где с любовью, пониманием и должным вниманием относятся к творчеству ребёнка.

Что ещё? Новый способ подачи материала – вариативность образов и степени сложности. Конкурс авторских разработок (все авторы – известные специалисты: педагоги, психологи, художники, изобретатели, конструкторы, дизайнеры). Разве этого мало?

Подписаться на журналы можно с любого месяца в любом почтовом отделении.

Цветные ладошки

Телефоны
отдела реализации
ИД «Карапуз»:
(495) 918-2810
918-3451

Книги издательства «Карапуз» в Украине Вы можете купить здесь
Знайка
www.znaika.com.ua

ISBN 978-5-8403-1397-8

9 785840 313978

«МАСТЕРИЛКА» № 01.2009.
ПОДП. ИНДЕКС — **34281**
ПО КАТАЛОГУ «ПРЕССА РОССИИ», 2009 (зелёного цвета)

Учебно-методическое пособие
Для чтения взрослыми детям

Шипунова Вера Александровна, креативный повар, детский поэт

СКАЗКА НА ЗАВТРАК
Детская кулинария

Художник *Т.В. Корчёмкина*
Руководитель проекта *А.И. Бартковский*
Главный редактор *С.Н. Савушкин*
Выпускающий редактор *И.А. Лыкова*
Редактор *М.В. Подгурская*
Технический редактор *Е.В. Кузьмина*
Компьютерная вёрстка и коллаж *Т.П. Воронина*

Подписано в печать 16.06.08. Формат 60X84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Прагматика. Печать офсетная. Усл. п.л. 1,86. Тираж 8 000 экз. Зак. №1930

Санитарно-эпидемиологическое заключение № 77.99.60.953.Д.000032.01.08 от 09.01.2008 г.
Свидетельство о регистрации № 014470 от 14.02.96.

ООО Издательский дом «Карапуз»
109388 , г. Москва, ул. Гурьянова, 75.

ОАО «Фабрика офсетной печати №2»
141800, г. Дмитров Московской области, Московская, 3.

© ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ «КАРАПУЗ» WWW.KARAPUZ.COM